REVISTA DEL SINDICATO DE TRABAJADORES FESTO S.A.
Revista Nº1- año 2010.-Edición Limitada

AUTOMATIZACION y FUERZA




Estimados Colegas:

Debido a los últimos acontecimientos laborales sucedidos en nuestra empresa, nos hemos reunido algunos trabajadores, con la intención de ver la mejor forma de corregir nuestro actual ambiente laboral. De esta manera se ha constituido el primer sindicato de trabajadores FESTO S.A.

Cumpliendo con las exigencias que señala el Código del Trabajo, el día jueves 07 de enero 2010 y frente al Ministro de Fe de la Inspección del trabajo, se constituyó el sindicato, eligiendo como director o socio coordinador de esta organización, el que suscribe, Sr. Oliver Bichon Rodríguez, cuya función principal será representar los derechos laborales, el cumplimiento de las leyes del trabajo y la seguridad social. Paralelamente promoverá la ayuda a los asociados y la cooperación mutua entre los mismos, canalizando inquietudes y necesidades de sus afiliados respecto de la empresa y de su trabajo, entre otros temas.

Los instamos a participar en esta primera organización, la que sólo persigue vuestro bienestar y de sus familias. Para ello solo tienes que solicitar la incorporación por medio de una carta de tu puño y letra con tu nombre, firma, rut y hacerla llegar al que suscribe.

Esperando tener una buena acogida y cumplir con sus expectativas,

Atentamente,

Oliver Bichon Rodríguez
PRESIDENTE SINDICATO
FESTO S.A.



HISTORIA DEL SINDICALISMO EN CHILE

PRIMERA PARTE



El desarrollo del sindicalismo en la historia de Chile tiene que ver con el proceso de democratización progresiva de la sociedad chilena, expresado en el mejoramiento de la calidad de vida de las clases sociales más postergadas y la obtención de conquistas sociales, el crecimiento de los partidos, el reconocimiento constitucional por el Estado del Movimiento Sindical y la creación de una amplia legislación laboral, producto de la labor parlamentaria en algunos casos y, en otros, de la respuesta de los actores políticos a la movilización de masas. No obstante, el proceso de crecimiento y reflujo de la actividad sindical ha sido dependiente también del modelo económico global, de las políticas del Estado, de las fases de la economía y del grado de dependencia de la economía chilena. Políticamente, las fases de crecimiento y contracción de la actividad sindical tienen que ver con las políticas sindicales de los gobiernos.

En Chile han existido tres vías identificables por las cuales los trabajadores se han representado orgánica y jurídicamente ante el Estado: El anarcosindicalismo, el mutualismo y el sindicalismo. La primera tendencia se identificó con las Sociedades de Resistencia, la segunda con las Uniones y Sociedades de Socorros Mutuos, y la tercera con los Sindicatos.

En efecto, el sindicalismo ha sido el modelo de agrupación laboral que se ha impuesto sobre otras formas, aglutinando mayoritariamente a los trabajadores y sus reivindicaciones, ante el Estado, los dueños de los medios de producción, la clase política, los gobiernos y los grupos de poder. El papel de canalizador del movimiento de los trabajadores asignado al sindicato y al movimiento sindical se origina en la capacidad de sus efectivos de pensar las políticas del Estado como la puesta en práctica de las demandas de sus asociados; en otras palabras, del imperativo irrenunciable de pensar y proponer otro país posible.

El contexto social a comienzos de siglo XX

A comienzos del siglo XX, las condiciones de vida de los obreros y trabajadores de las grandes ciudades eran paupérrimas. Grupos de 5 a 8 personas vivían en cuartos de 40 metros cuadrados y los conventillos eran el centro larval de variadas pestes. En 1906 el Congreso creó el “Consejo de Habitaciones para Obreros” a objeto de garantizar un mínimo de higiene. Sin embargo, el problema, conocido ya desde el siglo XIX como la “cuestión social”, se escapaba por todos lados al gobierno y al Estado. Entre 1909 y 1914, más de 100.000 chilenos morían a causa de enfermedades. El alcoholismo era un mal endémico, lo mismo que la prostitución. En 1916, sólo en Santiago había 543 burdeles legales y 10.000 casas de tolerancia al margen de la ley. La expectativa de vida promedio de los chilenos en 1920 era de 30 años.



Por otro lado, las condiciones laborales de los trabajadores eran precarias. Hasta 1914 solamente se habían aprobado dos leyes laborales: El Consejo de Habitaciones Obreras y la Ley del Descanso Dominical. Pero las raíces de la llamada “Cuestión Social “ eran anteriores a la Guerra del Pacífico. Después de ésta, las contradicciones entre ricos y pobres se hicieron evidentes y ofensivas, agudizándose los conflictos en la primera década del siglo XX. Es así como los mineros y trabajadores urbanos comenzaron a protestar en pro de mejoras salariales, laborales y previsionales realizando las primeras huelgas. La movilización de los trabajadores contaba ya con una base organizacional previa. En 1910 había más de 400 organizaciones mutuales. En los comienzos del siglo XX aparecen los sindicatos de trabajadores. En algunas ciudades, como Iquique, los sindicatos establecieron alianzas con las mutuales dando origen a las mancomunales. En este período también aparecen las sociedades de resistencia de tendencia anarquista.

Entre 1890 y 1915 entre huelgas generales, parciales, mitines, manifestaciones e incidentes hubo 78 actos de protesta, estimándose que solamente entre 1902 y 1908 hubo 200 huelgas. El 50% de estas huelgas se produjo en la zona salitrera y en Santiago. Dependiendo de la magnitud del movimiento huelguístico es que los gobiernos parlamentarios intervinieron a través del ejército y la armada. La represión cobró cientos de vidas. Aproximadamente 100 muertos en Valparaíso, en 1903, con ocasión de la huelga de los estibadores de la Pacific Steam Navegation Company; 200 víctimas en Santiago, en 1905, con ocasión de la Huelga de la Carne. El episodio más brutal ocurrió el 21 de diciembre de 1907 en la Escuela Santa María de Iquique. Hubo varios cientos de muertos.

En los años inmediatamente posteriores a la masacre de Iquique, el movimiento sindical experimentó un retroceso hasta aproximadamente 1916. En ese lapso solamente las tendencias mutualista y anarcosindicalista mantuvieron sus cuadros operativos. Especial mención merece en esta fase la labor de Luis Emilio Recabarren, quien en 1906 fue elegido diputado por Tocopilla, pero, al negarse a prestar el juramento oficial, sus pares lo excluyeron del hemiciclo. En junio de 1912 rompió con su antiguo Partido Democrático y fundó el Partido Obrero Socialista.

….no te pierdas la segunda parte de este documento en nuestra revista.

Atte.
Dr. History channel



CAMPAÑA VIDA SANA

LA COCINA SANA

La transformación de los alimentos para poder comerlos ha atravesado diversas etapas, ha sido influida por las modas y ha evolucionado junto al hombre. Hoy se sabe que algunos métodos de cocina u alimentos son menos convenientes que otros para la salud. En tanto, existen muchos secretos que permiten mejorar la forma de cocinar y prevenir enfermedades. La cocina sana es una de las mejores aliadas en la búsqueda de la longevidad.



¿A QUE SE LLAMA COCINA SANA?

Es el arte de preparar los alimentos en forma saludable, minimizando los riesgos para la salud que a veces implica la cocina tradicional. Básicamente se ocupa de cómo evitar los excesos de grasas, colesterol y sal, relacionados con las enfermedades cardíacas, arteriosclerosis, obesidad, hipertensión y ciertos tipos de cáncer. Una de sus pautas más importantes es aumentar las proporciones de alimentos de origen vegetal, como cereales, legumbres, frutas y hortalizas. Por supuesto, el orgullo de la cocina sana es lograr más salud conservando e incluso aumentando los buenos sabores.

LA SAL Y CÓMO DISMINUIRLA

La sal se utiliza en la industria como conservante, ya que inhibe el desarrollo de bacterias en la elaboración de alimentos como jamones, quesos, y conservas de pescados, carnes y verduras. Los productos que contienen mucho sodio (sal) o mucha azúcar no ecesariamente poseen gusto muy salado o dulce. Por eso a veces podemos creer que un alimento es conveniente cuando en realidad sería mejor evitarlo.

La necesidad diaria de sal es de sólo 6 gramos, cantidad que se encuentra naturalmente en los alimentos, pero comúnmente se añade porque realza el sabor. Así se llega a duplicar o triplicar la cantidad que necesitamos.

Para evitar esto la cocina sana recurre a las hierbas y las especias, que añaden aroma y sabor sin aumentar el nivel de sodio. Por otra parte, otorgan la posibilidad de combinarse de múltiples formas y no aportan calorías. Se recomienda condimentar primero con ellas, probar la comida, y luego, si hiciera falta, agregar sal.

Dado que muchas personas incorporan sal en forma mecánica antes de comer, no conviene llevar el salero a la mesa. Asimismo, cuando se hierven verduras o fideos hay que agregar la sal gruesa en el momento de la ebullición, para evitar que al reducirse el agua queden salados por demás.

Por otra parte, la cocina sana prefiere reducir al mínimo los alimentos ricos en sal como salchichas y otros embutidos, fiambres, quesos duros y productos enlatados en exceso (mucho control). Hay productos comerciales que en su etiqueta no indican que poseen sal, aunque sí, por ejemplo, glutamato monosódico, bicarbonato de sodio, citrato de sodio o sal de cebolla: todas esas sustancias poseen sodio y conviene evitar un consumo excesivo.

FUNDAMENTAL: REDUCIR GRASAS

Las grasas son parte de muchos alimentos e influyen en su sabor, aroma y textura; aportan muchas calorías y pocos nutrientes. Se clasifican en dos tipos: saturadas y no saturadas.

Las grasas de origen animal son muy saturadas; resultan perjudiciales para la salud ya que elevan el colesterol en sangre y favorecen la formación de placas de ateroma, que con el tiempo pueden derivar en arteriosclerosis. Cuanto más saturada es la grasa, más firme es su consistencia a temperatura ambiente. La manteca, por ejemplo, contiene alrededor de un 80% de grasas, de las cuales un 59% son saturadas.

En tanto, las grasas de origen vegetal son principalmente no saturadas. Pueden incluirse en la alimentación en proporciones adecuadas sin que produzcan efectos no deseados. Al contrario, consumidas en reemplazo de las grasas saturadas ayudan a disminuir el colesterol en sangre, manteniéndolo en niveles bajos. Los aceites de maíz, uva, girasol, soja y oliva son grasas no saturadas. El último, el aceite de oliva, ayuda especialmente a disminuir los niveles de colesterol en sangre.

La cocina sana utiliza el aceite en cantidades moderadas y reserva las frituras para muy contadas ocasiones. Cuando se calienta el aceite a alta temperatura, éste modifica su composición química y pasa a asemejarse a las grasas saturadas, con sus mismos efectos. Una buena forma de dosificarlo es usar aceite en aerosol, siempre con la sartén u olla alejada del fuego en el momento en que se las rocía.

Los productos lácteos (leche, yogur, leche cultivada, quesos) tienen grasas animales, por lo que es preferible siempre que sean descremados. La manteca, fuente de grasas saturadas y colesterol, puede evitarse completamente si se reemplaza por quesos blancos o spray vegetal en el caso de la fritura.

La salsa blanca, muy útil para reemplazar a la crema, puede hacerse sin manteca: mezclar la leche descremada con almidón de maíz (maicena) y llevar al fuego a espesar. Retirar y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada; puede agregársele aceite, sin someterlo a cocción.

EL AZÚCAR Y SUS REEMPLAZOS

El azúcar constituye un combustible para el cuerpo: provee energía para el metabolismo de los tejidos, especialmente los músculos y el cerebro. Pero aporta muchas calorías y por lo tanto no conviene que la consuman en exceso quienes tienen que adelgazar o mantener el peso; a la vez, favorece la aparición de caries.

Está presente en la mayoría de los alimentos (leche, cereales, legumbres, verduras, frutas) naturalmente, por lo tanto no sería necesario agregarla en forma extra, salvo por el deseo de sabores dulces. Es posible reemplazar el azúcar por edulcorantes libres de Aspartamo, productos sintéticos de alto poder endulzante. Otra manera es acostumbrar de a poco el paladar a tomar infusiones sin azúcar.



Si no queremos consumir azúcar debemos hacer una cuidadosa lectura de las etiquetas de los productos comerciales. Muchos de ellos no indican que contienen azúcar pero sí sacarosa, melaza, glucosa, fructosa, dextrosa, lactosa, sorbitol, xilitol, manitol, que son diferentes tipos de azúcares.

En cuanto a la miel, puede resultar ventajoso su uso en pequeñas cantidades debido a su contenido en fructosa, que es más dulce que el azúcar común y por ello se necesita menor cantidad para endulzar. Cuando se reemplaza el azúcar por miel en una receta que incluye líquidos es necesario reducir la cantidad indicada de este último.

LA COCINA AL VAPOR

Este es uno de los métodos de cocción más simple, sana y natural para que los alimentos conserven todas sus vitaminas y minerales, y su color. Quedan muy aromáticos y apetitosos.

Para cocinar al vapor se puede recurrir a una vapor hiera eléctrica o a una cacerola especial, si se dispone de ellos.

El método es simple. La cacerola lleva un poco de agua y los alimentos se disponen en el canasto, que no toca el líquido. Se tapa, se lleva al fuego y el vapor caliente realiza la cocción en un tiempo un poco más largo que lo común.

Recuerde que la cacerola debe ser lo suficientemente grande como para permitir que el vapor circule libremente en su interior, a fin de asegurar que los alimentos se cocinen en forma pareja. Para agregar sabor se puede incorporar al líquido del recipiente especias, hierbas o vino.

Hay algunos secretos. Por ejemplo, conviene ubicar los tallos gruesos en el fondo del colador y las partes más tiernas arriba. Si el colador es grande se puede preparar un mini puchero con cualquier tipo de carne, colocando la carne al principio y más tarde los otros ingredientes.

Cuide que el líquido del fondo del recipiente no se evapore totalmente; conviene mantener aparte un recipiente con agua hirviendo para agregar cuando sea necesario sin retardar la cocción. Es útil colocar unas piedras pequeñas en el fondo de la cacerola: cuando hagan ruido indicarán que el nivel del agua se ha reducido demasiado.

atte

Dr. *CHEFF*



ESTIMADOS COLEGAS.

UNETE AL SINDICATO FESTO!

EL MEJOR SINDICATO DE CHILE!

Ten en cuenta que SOLO tienes que enviar una solicitud de ingreso al director y que nuestro empleador NO SABRÁ quién pertenece o no a el. La ley protege la nomina de participantes. Solo lo conoce el director y la inspección del trabajo

La unión hace la fuerza

El trabajador tiene una importancia tremenda en una empresa!
Sin trabajadores una empresa NO FUNCIONA!!!!

Tu cumples un papel fundamental y de extrema importancia!

NO ESTAMOS EN LOS AÑOS 20!
ESTO NO ES LA REVOLUCION INDUSTRIAL!

Unámonos!. Ya no habrá más diferencias entre departamentos.
Estamos unidos para un bien común.

Únete a nosotros y estarás protegido

Si no estás en el sindicato, el empleador te podrá despedir y tu no podrás hacer nada.-
Además no podrás tener los beneficios que lograremos poco a poco!.

Atentamente.

Dr Macho Alfa



El futuro de la música

Con el fuerte cambio que ha provocado los avances tecnológicos, principalmente el de la red, que permite que uno pueda estar virtualmente en cualquier lugar del mundo, y así también enviar y recibir información de todo tipo cruzando fronteras y continentes. Si a esto le sumamos la capacidad de grabar en forma cacera, a un costo sumamente bajo, con equipos que ya están al alcance de la mano y con una calidad que en los años 90 habría envidiado cualquier estudio profesional, les presento el nuevo concepto "NETLABEL"

A continuación la definición de NETLABEL, Según wikipedia:

*Se denomina **netlabel** (también online label, web label o MP3 label) a los sellos discográficos que distribuyen su música en formatos digitales (normalmente MP3 u OGG) a través de la red.*
Un sello online funciona como un sello discográfico tradicional a la hora de producir y promocionar proyectos musicales (tales como álbumes o recopilatorios). La mayoría utiliza tácticas de "marketing de guerrilla" para promocionar su trabajo. Pocos sellos online dan beneficio a sus clientes.
La principal diferencia entre los sellos online y los tradicionales está en el énfasis que ponen los primeros en las descargas gratuitas, todo lo contrario a las publicaciones en medios físicos (CD, vinilo o DVD). Con frecuencia, la música se lanza con licencias que potencian la compartición, como por ejemplo licencias Creative Commons. Los tradicionales, normalmente, mantienen el copyright.

En chile somos pioneros en esto

En definitiva y como primer reportaje, les dejo algunos links donde pueden bajar la mejor música chilena. Esa que no están en las radios ni en la televisión. Lo mejor de todo. DESCARGA GRATUITA

http://jacobinodiscos.cl/,
http://pueblonuevo.cl,
http://epasonidos.cl,
http://modismo.net,
http://impar.cl,
http://cumshotrecords.cl

En el próximo número de esta espectacular revista, profundizaremos mas en este tema.

- 

Atte.
Dr. Scotch

1.- ¿Qué es el derecho a sindicalización?

Es el derecho que tienen los trabajadores del sector privado y de las empresas del Estado, el constituir, sin autorización previa las organizaciones sindicales que estimen conveniente, con la sola condición de sujetarse a la ley y a sus estatutos.

2.- ¿Dónde está garantizado?

La Constitución Política en su artículo 19 N° 19 garantiza el derecho a sindicarse en la forma y casos que señale la ley y en los Convenios N° 87 Y 98 de la OIT.

3.- ¿Quiénes son titulares?

Son titulares del derecho de sindicación los trabajadores del sector privado y de las empresas del Estado, cualquiera sea su naturaleza jurídica, que cumplan con los requisitos que establece la ley y sus respectivos estatutos.

4.- ¿Qué derecho tienen los sindicatos?

Tienen, entre otros, el derecho de constituir, afiliarse y desafiliarse a federaciones, confederaciones, centrales sindicales. Asimismo, tiene derecho a representar a los afiliados en los procesos de negociación colectiva, suscribir los instrumentos colectivos de trabajo, velar por su cumplimiento y hacer valer los derechos que de ellos deriven. Propender al mejoramiento de sistemas de prevención de riesgos de accidentes del trabajo, promover la educación de sus afiliados.

5.- ¿Puede un trabajador pertenecer a dos o más sindicatos?

Un trabajador no puede pertenecer a más de un sindicato simultáneamente, en función de un mismo empleo. Sólo podrá hacerlo en función de distintos empleos.

6.- ¿Existe similar limitación respecto de los sindicatos, de las federaciones y confederaciones?

Así es, las organizaciones sindicales no podrán pertenecer a más de una organización de grado superior de un mismo nivel.

7.- ¿Qué ocurre si un trabajador, o un sindicato, o una federación o una confederación se afilian nuevamente?

En tal caso la nueva afiliación produce la caducidad de todo otra afiliación anterior.

8.- ¿Qué características tiene la afiliación de un trabajador a una organización sindical?

a.- Es única en función de un mismo empleador.

b.- Es personal y, por lo tanto, no puede transferirse no delegarse.

c.- Es voluntaria.

9.- ¿Qué significa que sea voluntaria?

Significa que nadie puede ser obligado a afiliarse a una organización sindical para desempeñar un empleo o desarrollar una actividad.

10.- ¿La desafiliación es también voluntaria?

En efecto, la ley ha señalado expresamente que no podrá impedirse la desafiliación de un trabajador de una organización sindical.

11.- ¿Puede un trabajador afiliarse a un sindicato a través de un representante legal o mandatario?

No, la afiliación es un acto personal y requiere de la intervención directa del trabajador.

12.- ¿El menor de 18 años requiere alguna autorización de sus padres o de alguna autoridad para afiliarse a un sindicato?

No, los menores no necesitan autorización alguna para afiliarse a un sindicato.

13.- ¿Qué son las prácticas desleales o antisindicales?

Son todas aquellas acciones u omisiones, provenientes de cualquier persona, empleador o de los trabajadores o de las organizaciones sindicales, en su caso, que directa o indirectamente tiendan a impedir u obstaculizar el ejercicio de la libertad sindical o la autonomía de funcionamiento de las mismas.

14.- ¿Cómo podría el empleador incurrir en prácticas antisindicales?

De muchas maneras, por ejemplo: negándose injustificadamente a recibir a los dirigentes de un sindicato constituido en la empresa, o negarse a proporcionarles la información necesaria para el cumplimiento de sus obligaciones; a través del ejercicio de presiones o mediante amenazas de despido o de beneficios; por medio de otorgar mejores beneficios a los no sindicalizados, etc.

15.- ¿Cómo podría un empleador desestimular la formación de un sindicato?

Ofreciendo beneficios especiales, con el fin exclusivo y preciso de desincentivar la formación del sindicato.

16.- ¿Cómo sanciona la ley al empleador que presiona a los trabajadores para que se afilien a un sindicato determinado?

Esta actitud está terminantemente prohibida por la ley y constituye precisamente una práctica antisindical. Las sanciones consisten en multas que pueden llegar hasta 150 unidades tributarias mensuales teniéndose en cuenta para determinar su cuantía la gravedad de la infracción y la circunstancia de tratarse o no de una reiteración.

17.- ¿Quién conoce de las prácticas antisindicales o desleales?

El conocimiento y resolución de estas infracciones corresponde sólo a los Juzgados de Letras del Trabajo.

18.- ¿Qué rol corresponde a la Inspección del Trabajo?

La Inspección del Trabajo deberá denunciar al tribunal competente, los hechos que estime constitutivos de prácticas antisindicales o desleales de los cuales tome conocimiento, y acompañará a dicha denuncia, el informe de fiscalización correspondiente. Los hecho constatados de que dé cuenta dicho informe, constituirán presunción legal de veracidad. Asimismo, la Inspección del Trabajo podrá hacerse parte en el juicio que por esta causa se entable.

19.- ¿Quién más puede denunciar este tipo de prácticas?

Cualquier interesado podrá denunciar conductas antisindicales o desleales y hacerse parte en el proceso. Las partes podrán comparecer personalmente, sin necesidad de patrocinio de abogado.

20.- ¿Cuál es el procedimiento para hacer efectiva una sanción por prácticas antisindicales?

Recibida la denuncia, el juez citará a declarar al denunciado, ordenándole acompañar todos los antecedentes que estime necesarios para resolver, a la misma audiencia cita al denunciante y a los presuntamente afectados para que expongan lo que estimen conveniente acerca de los hechos denunciados.

Esta audiencia deberá realizarse en una fecha no anterior al quinto día ni posterior al décimo día siguiente a la fecha de la citación.

Con el mérito del informe de fiscalización evacuado por la Inspección del Trabajo, las declaraciones de los citados y demás pruebas acompañadas a la audiencia, el juez dicta sentencia en la misma audiencia o a más tardar dentro del tercer día siguiente.

21.- ¿Aparte de imponer sanciones, puede el juez instruir a las partes para que se rectifiquen las conductas constitutivas de prácticas antisindicales?

Sí, el juez está obligado además de imponer la multa correspondiente, a disponer que se subsanen o enmienden los actos que constituyen esas prácticas y a que se reincorpore en forma inmediata a los trabajadores sujetos a fuero laboral, si éstos habían sido despedidos.

En este caso, además, dispondrá el pago íntegro de las remuneraciones y beneficios, debidamente reajustados y con el máximo de interés, correspondientes al período de separación. El período de separación se entenderá efectivamente trabajado para todos los efectos legales y contractuales.

22.- ¿Es posible que incurrir en una conducta antisindical acarree responsabilidad penal (eventualmente cárcel) para el infractor?

Si, es posible, ya que las conductas antisindicales o desleales pueden contituir faltas, delitos o crímenes y, en estos cargos habrá una responsabilidad penal que puede llegar hasta la privación de libertad decretada por los Juzgados del Crimen competentes.

atte
Dr. Legal



CORREO ELECTRONICO: sindicatofesto@gmail.com



EL SINDICATO ES UN DERECHO !!!!

INSCRIBETE HOY EN NUESTRO SINDICATO !!

ENVÍA TUS DATOS A NUESTRO CORREO ELECTRONICO

CITACION A ASAMBLEA ORDINARIA DE SOCIOS DEL SINDICATO

Fecha asamblea: viernes 15 de enero 2010
Hora 18:00 horas
Lugar: donde siempre.

Puntos a tratar

1.- Sobre la presentación de carta de conformación del sindicato al representante legal de la empresa.

2.-Bienvenida a los nuevos socios del sindicato.

3.-Aviso de pago de cuotas sindical. Cuota mes de enero y Febrero.

4.-Llamado a la conformación de las comisiones:

Comisión de irregularidades / negociación.
Comisión de Difusión Sindical
Comisión de la Cerveza
Comisión de revisión de cuentas.

5.-Varios.